



MENUS • JANVIER 2026

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 05 au 09 janvier	Salade à l'emmental Cordon bleu ♥ Haricots beurre Galette des rois	Céleri remoulade Poisson Pommes vapeur ♥ Fruit	Betteraves Pâtes aux légumes Crème caramel	Mousse de foie Boulettes de boeuf ♥ Carottes à la crème Tarte fine aux pommes	Acras de morue Sauté de porc aux olives Riz ♥ Fromage et fruit
Du 12 au 16 janvier	Carottes râpées Poulet ♥ Haricots verts Gaufre nutella	Salade Raclette ♥ Fruit	Potage Quiche aux légumes Salade Mousse aux fruits rouges	Salade Haché de veau Purée de courge ♥ Yaourt aux fruits	Menu Challenge
Du 19 au 23 janvier	Endive au comté Paupiette ♥ Petits pois Ananas chantilly	Macédoine Tartelette provençale Éclair vanille	Betteraves Poisson Semoule Flan antillais	Lentilles aux lardons Poisson ♥ Brocolis ♥ Fromage et fruit	Charcuterie Blanquette de dinde Riz Salade de fruits
Du 26 au 30 janvier	Salade d'accueil Chipolata grillée Purée Fromage Petits suisses et biscuit	Potage butternut Poisson pané sauce tartare ♥ Courgettes Fruit	Duo de crudités Pâtes carbonara Île flottante	Salade de pommes de terre et pommes Granny Omelette Salade Choux chantilly	Carottes râpées à l'emmental Rôti de porc Flageolets ♥ Fruit

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français. Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.

♥ Produits issus de l'agriculture biologique

○ Repas végétarien